

## Elfe XX-XXI

# Études de la littérature française des XXe et XXIe siècles

7 | 2019

## Littérature et cuisine

## Nous entrerions en cuisine

**Marie-Hélène Lafon**



## Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/elfe/488>

ISSN : 2262-3450

## Éditeur

Société d'étude de la littérature de langue française du XXe et du XXIe siècles

### Référence électronique

Marie-Hélène Lafon, « Nous entrerions en cuisine », *Elfe XX-XXI* [En ligne], 7 | 2019, mis en ligne le 01 avril 2019, consulté le 23 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/elfe/488>

Ce document a été généré automatiquement le 23 avril 2019.



La revue *Efe XX-XXI* est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution 4.0 International.

---

# Nous entrerions en cuisine

Marie-Hélène Lafon

---

- 1 Nous entrerions en cuisine. Dans les cuisines. Dans leur chair. Les cuisines sont jaunes, d'abord. Et elles ont des buffets, elles sont carrelées de brun chaud. Jadis s'y étolèrent de languissants lins qui furent neufs. Les cuisines sentent. On les range on les brique ou elles suintent et collent elles sont chaudes on s'y assied on y parle en rond ou appuyé de la hanche contre le buffet. Elles sont intégrées intégrales équipées encastrées caparaçonnées ; elles sont dinatoires dans les annonces immobilières elles ouvrent à l'américaine elles béent elles se répandent elles infusent dans les maisons elles les contaminent on ne sait plus bien où elles s'arrêtent. On y a vécu dans les fermes on y a vécu, on y vit dans le bruit de la télévision les femmes s'y affairant parfois aussi les hommes, certains. On y finit les soirées, les bouteilles, le camembert ou les tartes on y fume on y habille pour l'hiver ceux qui ne sont pas là ou viennent de partir on s'y embrasse voire plus. Justement.

Soyons sauvage, entrons dans la chair des choses, la précision des gestes et la chorégraphie des ustensiles ; remontons à la genèse du produit, allons aux grenouilles<sup>1</sup>.

- 2 La saison des grenouilles est brève, violente, il ne faut pas la manquer, elle exalte, elle chauffe les esprits mâles. Les femmes font l'autre travail. Les enfants ont le droit de regarder. C'est le dimanche matin. Les hommes vont toujours aux grenouilles un samedi soir parce que François qui a un bon poste chez Michelin revient exprès pour ça, on lui téléphone dans la semaine quand on sent que c'est le moment, il dit qu'il s'y attendait, qu'il l'aurait parié, et il vient avec son break quatre roues motrices immatriculé 63 qui passe partout. Les sacs sont dans une pièce sombre et voûtée, entre la laiterie et la cuisine, que l'on appelle la cave, mais qui serait plutôt une sorte de resserre. Les sacs sont pleins, ça bouge à l'intérieur, la toile brune est mouillée. Les sacs sont solidement ficelés, les femmes tranchent les ficelles. C'est d'abord une odeur de terre, d'eau, une odeur humide et froide. Les femmes diraient que ça sent la sauvagine. Elles ne disent rien, ou autre chose. On ne traîne pas, on travaille mieux sur les bêtes vives, elles se coupent mieux. Les femmes les saisissent, l'une après l'autre, on plonge la main, on n'ouvre pas

largement le sac, les grenouilles sauteraient, elles sont coriaces, elles ont résisté à l'hiver du plateau, elles auraient cette force, de s'échapper, de tenter un dernier coup, un dernier saut, vers les fonds de la resserre, où l'on n'irait pas les dénicher, on a trop à faire, on les retrouverait des mois plus tard, à la faveur d'un grand déblaiement, sèches et racornies, collées, moisies. Les bêtes sont coupées, on ne garde que le tiers inférieur du corps. Les gestes sont précis, la partie supérieure est jetée dans une bassine ovale garnie d'une couche épaisse de papier journal, l'autre dans une sorte de récipient qui ne sert qu'à ça, une fois par an, et qui n'est ni un faitout, ni une cocotte, ni un seau puisqu'il a un couvercle avec une poignée. Les enfants ne parlent pas, ils se penchent sur la bassine profonde où les membres supérieurs des grenouilles courent et comme nantis de doigts, esquissent en vain de lents mouvements de natation. Le sang est pâle dilué dans la claire gélatineuse des œufs que vomissent les ventres tranchés. Les enfants se penchent, mais il ne faut pas gêner le travail, on serait grondé.

- 3 Le plat de grenouilles doit être prêt à midi. Les femmes ôteront la peau des pattes qu'elles noueront et cuisineront dans deux poêles à grand renfort de persil. Les enfants se tiennent en retrait. Les hommes sont venus dans la cave, ils ont nettoyé le sol et emporté la bassine ovale qui sera suspendue, vide et propre, à sa place contre le mur, au-dessus de la réserve de pommes de terre. Les enfants pensent à la brasse des bêtes tranchées, ils pensent aussi qu'ils aimeraient enfoncez une main dans le sac de grenouilles, au moment où les femmes l'ouvrent, avant qu'elles ne commencent à couper. Ils n'osent pas. Ils n'ont pas osé. Ils pensent à la nuit dans les montagnes à l'eau noire et froide dans le rond de la lampe, aux gendarmes qui attendent en fumant des cigarettes. Les enfants ne mangent pas les grenouilles, ils n'aiment pas ça. C'est trop long. Il faut sucer trop d'os pour presque rien. On leur dit que c'est normal, le goût des grenouilles leur viendra plus tard, peut-être que ce sera trop tard, que ça fera comme les écrevisses, les grenouilles disparaîtront, ça sera fini, peut-être, presque sûr, même. C'est surtout François qui le dit. Les enfants n'écoutent pas. Ils attendent le dessert.

Les enfants attendent le dessert. Ils attendent l'été. La pause dite des quatre heures et l'arrivée de l'étape du tour de France<sup>2</sup>.

- 4 Au moment du tour de France, si le temps était sûr, on faisait une pause pour regarder l'arrivée de l'étape. La cuisine restait fraîche. Les volets étaient fermés. D'abord on ne voyait que des lignes, des creux d'ombre. On était pris, happé, dépouillé, comme d'un vêtement, de la lumière qui écartelait tout depuis le matin autour de la maison trapue. Ensuite les yeux s'habituait, retrouvaient les choses à leur place, chacune. Le père allumait la télévision. Elles ôtaient leurs chaussures. Leurs pieds étaient blancs. Une odeur de sueur jeune nimbait leurs corps solides.
- 5 Sur le banc, côte à côte, elles ne se touchaient pas, une sorte de fatigue chaude et muette coulait d'elles, glissait, s'épandait, elles arrondissaient leurs dos, nuques ployées, elles appuyaient leurs coudes sur la toile cirée beige. Debout contre l'évier, elles avaient bu de longs verres d'eau coupée de sirop de menthe ou d'anis, l'eau venait d'une source profonde, il suffisait de la laisser couler un peu pour qu'elle soit glacée, même en juillet, on l'appelait l'eau de Niarpoux qui était le nom de l'endroit, dans les montagnes, où naissait la source.
- 6 On mangeait. Des pêches et du melon. Le père coupait le melon en petits dés dans une assiette creuse, il versait du sucre sur les morceaux qu'il piquait lentement pour les

porter à sa bouche un par un avec la pointe de son couteau. Elles mordaient dans la tranche, qu'elles tenaient aux deux bouts, ou dans la chair du fruit rond qu'elles fouillaient de la langue et des dents, les joues creusées, avides de brandir comme un trophée le noyau oblong, nettoyé, mis à nu, révélé. Le jus coulait de leur menton sur la toile cirée. Elles préféraient les pêches blanches encore fermes sous le duvet. Elles aimaient la peau et s'étonneraient, plus tard, de la voir dédaignée par des camarades d'internat rompues à l'art stupéfiant de dépouiller une pêche à la fourchette et au couteau.

- 7 Les mouches s'ébattaient dans le jus sucré. On pouvait retourner sur elles, surprises et engluées, son verre. Elles agoniseraient jusqu'au soir et les plus vaillantes seraient délivrées à l'heure de la vaisselle. D'autres mouches, collées, tressautaient vainement sur les deux rubans torsadés qui pendaient au plafond. Certaines, enfin, se risquaient sous la table où les chiens alanguis prenaient le frais sur le carrelage.

Quittons l'été, la jeunesse des choses et des corps. Allons à l'autre bout d'une vie et des temps dans la cuisine des Derniers Indiens<sup>3</sup> où Marie s'occupe encore du manger, à sa façon.

- 8 Marie avait refusé les repas chauds de la mairie. Elle pouvait encore s'occuper du manger. Elle pensait qu'elle le pourrait jusqu'au bout ; Jean n'était pas difficile, il exigeait seulement de la moutarde douce dont il tartinaient toutes les viandes, filets de dinde, blancs de poulet en bouchées, tranches de rôti de porc ou de veau, petits tournedos bardés de graisse fine et blanche, ça ne le gênait pas de manger chaque lundi la même chose, et chaque mardi, et ainsi de suite, et la soupe tous les soirs, avec une tranche de jambon, un gros morceau de cantal sur du pain, et une compote de pommes, ou de poires. Marie ne réfléchissait pas, elle n'inventait rien, c'était réglé une fois pour toutes ; et on était nourri, calé, le ventre plein ; et tant pis pour le poisson, on n'en mangerait pas, on n'aurait pas su, tant pis aussi pour ces fruits dont on voyait le nom nouveau dans les prospectus, et la paella, et les lasagnes, et les avocats, et les chinoiseries, et les ananas qui avaient une écorce comme une peau de bête sauvage ; la mère avait voulu en acheter une fois à Noël, pour la salade de fruits, on avait à peine su le découper, il avait été gâché et son odeur jaune avait longtemps flotté dans le débarras. Marie prenait tout au Casino, ou au camion, elle ouvrait des boîtes en carton, des sachets de plastique sous-vide, des barquettes, elle faisait cuire dans la poêle ou réchauffer dans la casserole en tournant avec la cuillère en bois parce que c'était le geste de la cuisinière, le geste suffisait ; elle avait un tablier à carreaux bleus et verts qu'elle ôtait pour s'asseoir à table et suspendait au crochet, à droite de la cheminée, avec le torchon. Elle savait que dans des familles comme la leur où des vieux finissaient seuls, les mairies modernes proposaient le service des repas chauds à midi pour que les gens restent chez eux, à domicile, au lieu de partir en maison. Comme ils disaient. [...] Elle lisait les papiers de la mairie qui expliquaient tout, pour les repas ; ces repas étaient équilibrés variés à teneur nutritive garantie le coût en serait modique adapté aux revenus des foyers les services sociaux examinaient chaque dossier le maintien à domicile était une priorité bien se nourrir était la base de l'édifice. Marie lisait les papiers de la mairie, elle les laissait sur la table, elle ne savait pas si Jean les lisait aussi, ni ce qu'il en pensait, ils n'en parlaient pas.

Quittons les sommaires et sempiternelles et fatidiques et métronomiques cuisines de Marie. Soyons fous, vivons largement, allons à la communion<sup>4</sup>.

- 9 Le repas. Elle est placée entre sa marraine et grand-mère, et son grand-père, de l'autre côté, qui est aussi son parrain. Il est gentil. On n'a jamais rien à lui dire. Sa grand-mère et marraine parle avec le curé qui est assis en face d'elle et boit tous les verres de vin qu'elle lui verse. Le curé est violacé. Les nourritures ont été préparées à la maison, on complimente, on s'extasie, tout ce travail, toute cette peine, très réussi, on se remplit, comme si l'on n'avait jamais mangé, de toute sa vie, comme si l'on ne devait plus manger, jamais, de toute sa vie, comme si l'on devait manquer. Elle entend la voix de son autre grand-père, le mari de sa marraine, il parle de Cahors où il est allé voir un match de rugby, les voix se mélangent comme les nourritures dans les estomacs où se déposent, en couches successives, les charcuteries, les bouchées à la reine, le gigot, les pommes dauphine et les deux sortes de haricots, verts et en grains. On aura aussi des fromages, de la salade, des tartes aux pruneaux décorées de croisillons, et la pièce montée qui, seule, n'a pas été confectionnée à la maison mais commandée chez Mangin à Allanche. Les gens appellent la pièce montée le croquembouche, elle a vu le croquembouche, il est à la cave, au frais, sa surface est dure et froide, il ne sent rien. Une figurine de plastique est piquée au sommet du croquembouche, une figurine blanche, une communiant drapée de blanc avec un voile moulé dans le plastique et un visage minuscule, sans traits, sous ce voile de plastique. [...]
- 10 Les images pieuses circulent dans une assiette plate bordée d'un filet doré. On boit du café. Les images sont examinées, le curé s'en va avec ses dragées blanches dans un pochon de tulle noué d'un ruban jaune clair. Les dragées des enfants sont en chocolat, les enfants petits jouent dehors, dans la cour, ils oublieront leurs dragées que les mères rassembleront, emporteront avec les images pieuses et les menus dans leurs sacs à main. [...] Les hommes se sont levés, ils sont descendus, ils sont dans la cuisine, un grand prix de formule 1 rugit à la télé, ils préféreraient du rugby, ils regardent distraitement, ils parlent un peu, ils sont lourds, ils dodelinent. Les femmes aussi, en haut, autour de la table, assises. Il reste du café tiède, et du croquembouche, épars, effondré, on en reprend, on souffle, avant de repartir, il y a des kilomètres, on a trop mangé, on est gêné dans ses vêtements, surtout au ventre, mais pas seulement, comme si on avait grossi de tout le corps, d'un seul coup, d'une seule poussée. Elle est là, elle écoute les femmes, elle n'a pas envie d'aller jouer, d'ailleurs elle n'aime pas jouer. [...] Les nourritures de la communion font chemin dans son ventre, elle les sent, entassées, grasses. Elle voudrait ne pas avoir mangé, rien, même l'hostie qui est restée collée dans sa bouche pendant qu'elle remontait l'allée centrale de l'église pour retourner à sa place au milieu des communicantes, les filles d'un côté, les garçons de l'autre.

Pour faire passer l'hostie pour la faire descendre et pour en finir, prenons un gorgeon de café dans les mazagrans<sup>5</sup>.

- 11 Les femmes boivent le café. Il est chaud dans les mazagrans. Les femmes sont assises sur les bancs, dans la cuisine. Leurs corps ne pourraient pas être ailleurs, dans une salle à manger, ou un salon, sur une bergère sur un sofa, pas dehors sous la glycine pas dans un jardin l'été ni sur une terrasse, ces femmes n'ont pas des corps pour ça, pour l'été les jardins les terrasses. Elles ont des corps pour l'ombre, l'hiver et les cuisines, elles ont de vastes corps domestiques que plusieurs enfants ont traversés. Elles ne sont pas jeunes, mais pas encore tout à fait vieilles. Elles sont trois autour des mazagrans. Trois, les sœurs. Elles tournent dans le café des cuillères longues et fines, même celle qui ne prend pas de

sucré, l'ainée, le fait ; le geste est doux, il meuble les silences de cliquetis infimes. Le silence entre ces femmes sent le café fort, presque dur, très sombre. La cafetière électrique douze tasses est à portée de main, posée sur le plateau verni de la machine à coudre, il suffira de tendre le bras pour se resservir, tout à l'heure, un petit gorgeon dans le fond du mazagran tiède, un gorgeon pour le goût, pour garder le goût en bouche. Les mazagrans sont modernes, à la mode, on a ce qu'il faut dans la maison, les tasses fines servent pour les grands repas de famille, les baptêmes et les communions par exemple, ou quand on se rassemble après un enterrement. Les mazagrans conviennent pour les femmes quand elles sont entre elles, en comité restreint, quatre ou cinq au plus, d'ailleurs on n'a que six mazagrans. On ne les sort pas pour le vétérinaire, ni pour le marchand de bestiaux ou le couvreur. On n'a jamais vu un homme de la maison boire le café dans un mazagran, ils ne connaissent que les tasses, en cas de cérémonie, ou le verre à la fin du repas, ou le bol du matin, mais le matin ils préfèrent la soupe. S'ils prennent un café vers neuf ou dix heures, quand le travail est déjà bien avancé, c'est dans le bol ou dans un verre, et ils trempent, du pain beurré, de la brioche, du cake aux raisins, ils ne demandent pas, ils prennent, ce qui reste, ce qui est posé sur la table dans une assiette, ils font du bruit et se penchent, ils salissent la toile cirée, on nettoie derrière eux. On n'essaiera pas de les convaincre pour les mazagrans, ils n'aiment pas le changement, ça ne les intéresserait pas. [...].

- 12 Elles trempent dans le fond du mazagran des gâteaux plats, longs et effilés, des langues de chat, qu'il faut veiller à ne pas laisser ramollir dans le liquide encore chaud où ils s'abîmeraient en miettes lamentables, privant ainsi les sœurs de ce rare plaisir de tremper, qu'elles ne s'autorisent que dans la plus stricte intimité de famille, loin du regard des pièces rapportées, belle-sœur ou, pis encore, belle-mère. Leur mère, et leur grand-mère, et la tante Tine, trempaient déjà, dans les tasses à liseré qui sont démodées maintenant et ne sortent plus de l'armoire. Elles n'achetaient pas de gâteaux, elles trempaient de minuscules tuiles presque transparentes qui étaient le triomphe de la tante Tine. Elles savent la recette, mais c'est trop délicat, elles ont essayé, elles sont bonnes cuisinières, mais, c'est peut-être la chaleur des fours modernes, on ne sait pas, on n'y arrive pas. [...] Elles boivent le reste de café tiède, mêlé, malgré leur vigilance, de quelques menus débris de gâteau sucré noyés dans le fond du mazagran. C'est déjà la nuit.

---

## NOTES

1. Texte publié in Marie-Hélène Lafon, « Brasse coulée », *Histoires*, Paris, Buchet-Chastel, 2015, p. 249-252.
2. « Le tour de France », *Histoires*, op. cit., p. 253-255.
3. *Les Derniers Indiens*, Paris, Éditions Buchet-Chastel, 2008, p. 168-173 (extraits).
4. « La communion », *Histoires*, op. cit., p. 160-165 (Extraits).
5. « Les mazagrans », *Histoires*, op. cit., p. 217-224. (Extraits).

---

## RÉSUMÉS

Lecture par Marie-Hélène Lafon dans le cadre du festival LAC 2016 à la Chapelle des Cordeliers (Clermont-Ferrand), le 1<sup>er</sup> avril 2016

Public reading by Marie-Hélène Lafon during the LAC Festival 2015 at the Chapelle des Cordeliers (Clermont-Ferrand), April 1st 2016.

## AUTEUR

### MARIE-HÉLÈNE LAFON

Originaire du Cantal, Romancière, professeur agrégée de lettres classiques à Paris, Marie-Hélène Lafon publie son premier roman *Le soir du chien* en 2001. Ses romans puisent dans « les pays » du Cantal et restituent toute la tension qui jaillit entre deux mondes, l'un rural, l'autre urbain. Son écriture s'attache tout particulièrement au travail du rythme, et anime toute la chair de personnages s'appliquant à rester vivants, en perpétuelle tension. Bibliographie : *Sur la photo*, Buchet/Chastel, 2003. *Les pays*, Buchet/Chastel, 2012. *Histoires*, Buchet/Chastel, 2015. *Nos vies*, Buchet/Chastel, 2017.